

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE STG - SPÉCIALITÉ MERCATIQUE**  
**SECOND GROUPE D'ÉPREUVES**  
**Session 2010**

**ÉPREUVE ORALE DE MERCATIQUE**

Préparation : 40 minutes  
Durée de l'épreuve : 20 minutes  
Coefficient : 7

Documents et matériels autorisés : *l'usage d'une calculatrice de poche à fonctionnement autonome, sans imprimante et sans moyen de transmission, à l'exclusion de tout autre élément matériel ou documentaire, est autorisé conformément à la circulaire n°99-186 du 16 novembre 1999 ; BOEN n°42.*

**Sujet N°11**

A partir des documents fournis en annexes et de vos connaissances, vous traiterez les questions qui suivent.

**Première partie (annexes 1 et 2)**

1. Analysez le marché de la charcuterie.
2. Définissez les notions d'offre globale et de gamme.
3. Identifiez les composantes matérielles et immatérielles de la nouvelle offre « le jambon de Savoie prétranché en sel réduit » de l'entreprise Henri Raffin.
4. Mettez en évidence l'adéquation de cette nouvelle offre de l'entreprise avec les tendances du marché.

**Deuxième partie (annexe 3)**

1. Elaborez un compte de résultat par variabilité des charges pour la nouvelle offre « le jambon de Savoie prétranché en sel réduit ».
2. Déterminez la rentabilité de la nouvelle offre, et précisez à quelle date cette rentabilité sera atteinte.

## ANNEXE 1 : Toute la famille sur un petit nuage rose

« La charcuterie est redevenue à la mode, reconnaît Bruno Cazorla, chef de groupe des produits frais non laitiers de Cora. Les gens ont compris que l'on pouvait manger de la charcuterie et être quand même en forme. Les ventes augmentent en volume et en valeur. [...]

De leur côté, Aoste et Henri Raffin investissent sur des noix de jambon à 11 % de matières grasses pour le premier, ou sur un jambon sec à teneur en sel réduite pour le second. « Nous sommes sur deux axes : les spécialités de Savoie et le bien-être. Le jambon avec moins 25 % de sel marche très bien, explique-t-on chez le salaisonier savoyard. [...]

La santé n'a plus rien d'un gadget marketing, selon Robert Volut, président de la Fédération française des Industriels Charcutiers, Traiteurs et Transformateurs de viandes (FICT) : « Nous avons en cours la construction d'une charte d'engagement nutritionnel qui sera présentée aux ministères concernés en fin d'année. » L'expression de la tendance se manifeste en premier lieu chez les industriels et les distributeurs, avec, à leur tête, les deux piliers de la charcuterie Libre Service, Fleury Michon et Herta. Désormais, le triptyque « moins de gras - moins de sel - plus bio fait partie » intégrante de la culture des consommateurs. Ils sont exigeants aussi sur la qualité.

[...] L'ampleur de certaines performances étonne et conforte les entreprises dans leur stratégie de capitalisation sur le haut de gamme ou sur l'identité régionale.

Source : D'après LSA N°2108 - 22/10/2009

## ANNEXE 2 : Les salaisons Henri Raffin montent en gamme



La PME savoyarde continue à structurer son offre avec des produits qualitatifs. Surfant sur la notoriété des salaisons de Savoie, elle vise le marché national. La sortie de l'hiver se fera par le haut pour le salaisonier savoyard Henri Raffin.

La PME familiale dirigée par Georges Raffin propose une stratégie de plus en plus cohérente face aux marques nationales : « Au travers de l'évolution des conditions de commercialisation qui ont conduit à un écrémage en rayon, nous avons voulu proposer des offres haut de gamme et séduire des consommateurs avec un bon

pouvoir d'achat. » Les acheteurs et les chefs de rayon découvrent les nouveautés 2010, avec, sans doute, la satisfaction de voir des références capables de tirer le marché vers le haut.

Mais Georges Raffin n'a pas non plus envie de jouer les divas. L'une des principales nouveautés, le jambon de Savoie prétranché en sel réduit, est proposée à 28,70 € le kg. « Soit 20 % moins cher que la marque leader, avec un vrai potentiel. » Le prétranché est devenu un axe stratégique de la PME, qui capitalise sur son savoir-faire en chiffonnade pour proposer un jambon de Savoie de douze mois d'affinage, tranché à la main.

## **ANNEXE 2 (suite et fin) : Les salaisons Henri Raffin montent en gamme**

C'est en fait une gamme complète qui débarque avec le jambon de Savoie en sel réduit, le jambon bio, le saucisson, la viande séchée et un plateau dégustation. Dans son emballage, des barquettes plastiques, sous vide, à dominante noire, la nouvelle référence de jambon de Savoie complète l'orientation vers des produits haut de gamme. Avec sa recette 100 % jambon, ce produit entre directement en concurrence avec des offres similaires, comme la spécialité de noix de Jambon proposée par Aoste. C'est d'ailleurs face aux intervenants nationaux, sur un axe très qualitatif, que Raffin est bien décidé à s'imposer. [...]

Ambitieux et créatif, le salaisonier vise à sortir d'un marché régional dont il veut aussi assumer le leadership.

**Source : LSA N°2121 - 28/01/2010**

## **ANNEXE 3 : Les éléments chiffrés**

**Pour le « le jambon de Savoie prétranché en sel réduit » les coûts sont les suivants :**

Achat de matières premières : 23 % du Chiffre d'affaires
charges variables de production: 16 % du chiffre d'affaires
Charges variables de commercialisation : 10 % du chiffre d'affaires
Charges fixes : 64 000 €

Prix de vente unitaire hors taxe au distributeur : 2,85 €

Ventes prévues pour l'année 2010 : 55 000

**Source interne**